

Anche Irene in finale Sfida al femminile per il titolo 2022

La 20enne bergamasca ha superato Emanuele: fra una settimana la finale con Flora

Teletutto

■ Sarà una finale tutta al femminile quella della settimana prossima. Per la prima volta in quattro edizioni StraBar avrà una campionessa donna. Se poi sarà Flora Villani, la 29enne di Rovato che si è aggiudicata la semifinale la settimana scorsa, o Irene Giupponi, 20 anni di Alzano Lombardo (Bg), che ieri sera ha battuto il 18enne bresciano Emanuele Magno, lo scopriremo presto. L'appuntamento con l'ultima puntata del nostro format è martedì 20 dicembre alle 20.30 su Teletutto.

La gara. Irene è sempre stata in testa, durante tutta la sfida. Era quella tra i concorrenti più giovani del nostro format, come ha sottolineato il presentatore Giorgio Zanetti: due ragazzi molto preparati, combattivi e appassionati. I due anni di esperienza in più della barista bergamasca hanno però fatto la differenza, come ribadito da Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette, ma Emanuele ne è comunque uscito a testa alta.

Alla prima prova, la Strapressure, i due ragazzi hanno dovuto preparare quattro caffè shakerati in altrettanti minuti. «Qui c'è la tecnica nell'uso dello shaker - spiega Luca Ramoni, presidente di giuria e direttore di Cefos - La

bevanda alla fine dovrà avere la schiuma in superficie e un buon equilibrio tra il caffè e lo zucchero liquido». Parte il tempo e i giovani dimostrano sin da subito grande competenza.

«C'è un mondo culturale che sta cambiando nei confronti di chi lavora dietro il bancone - osserva Damini -. Si è capito che è una professione nobile, dove la preparazione fa la differenza». Dello stesso avviso è anche Paolo Uberti, patron di Trismoka: «In un momento in cui in Italia mancano dai 150 ai 200mila occupati nel mondo dell'HoReCa,

vedere questa professionalità ci dà speranza per i prossimi anni». Irene termina la prova con qualche secondo di anticipo, mentre Emanuele purtroppo incontra qualche difficoltà nell'apertura dello shaker: il risultato è di 16 a 10 per la bergamasca, che si porta così in vantaggio.

La differenza. Un vantaggio che mantiene anche nella seconda prova, la Stramisteriosa. Sotto la scatola i concorrenti trovano una V60. «Un sistema di estrazione che arriva dal Nord Europa - chiarisce Uberti -. Per utilizzarlo nel modo corretto è fondamentale che il caffè sia ben macinato, che la temperatura dell'acqua sia corretta, così come il tempo di contatto col caffè».

Irene conosce il metodo e lo usa spesso anche sul lavoro,



Soddisfatta. La giovane bergamasca vola in finale // FOTO FAVRETTI



Volti nuovi. Il 18enne Emanuele era il più giovane di questa edizione

mentre per Emanuele è la prima volta. «Uno dei due è più caldo - commenta Bartolozzi, direttore generale della Centrale del Latte -, e questo ha esaltato maggiormente il gusto del caffè». Emanuele perde solo di tre punti, 14 a 17, ma il divario con la rivale aumenta. Nella terza e ultima prova, la Stratecnica, il 18enne bresciano tenta il tutto per tutto. A disposizione dei due

giovani ci sono caffè, un litro di latte e 4 minuti di tempo per preparare, a scelta, il maggior numero di caffè espresso macchiato (che vale 1 punto), cappuccino e marocchino (1 punto e mezzo) o latte macchiato (2 punti). La prova si conclude in parità, ma i 9 punti di divario restano, e Irene vola così in finale contro Flora. //

FRANCESCA ROMAN

StraBar
 LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON

 artisti del caffè	

PARTNER ISTITUZIONALI

--	--	--

PARTNER TECNICO

LA SOCIETÀ BRESCHIA E CAFFÈTERIA

«Ricambio generazionale e giovani sono cruciali per il nostro settore»

Confesercenti

■ La grande professionalità e passione dimostrata dai due giovanissimi concorrenti della puntata di StraBar di ieri sera fa ben sperare non solo la nostra giuria, ma anche l'intera categoria di esercenti. «È un ottimo segnale - commenta Francesca Porteri, vicepresidente della Fipe-Confindustria di Brescia -. Abbiamo deciso di sostenere nuovamente StraBar sia perché riteniamo che sia un format molto accattivante e divertente, sia per un discorso legato alle nostre attività». «Noi rappresentiamo anche i pubblici esercizi - chiarisce Porteri -, che vengono da due anni di Covid e da un periodo di estrema difficoltà a reperire personale. Questo format potrebbe essere un bell'incentivo a far conoscere l'attività di barista al pubblico. Dal momento che



Attività. Baristi al centro

è una trasmissione molto seguita, può esserci un buon riscontro e magari qualche giovane potrebbe innamorarsi di questo lavoro». Del resto, a Brescia, molte attività legate al mondo della ristorazione o della somministrazione sono a conduzione familiare e tramandate di generazione in generazione: il ricambio generazionale e l'inserimento dei giovani sono temi cruciali per il settore. «Vedere in gara molti giovani è un segnale sicuramente positivo». //

IL CAFFÈ D'ECCELLENZA, PER BAR DI QUALITÀ

Trismoka è il caffè a regola d'arte, scelto dai professionisti del mondo Ho.Re.Ca. Diventa anche tu un bar Trismoka.

www.trismoka.it

trismoka®
artisti del caffè